MANUAL DE INSTRUÇÕES
FRITADOR COM FILTRO DE ÁGUA

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL ANTES DE OPERAR ESTE EQUIPAMENTO

INSTALAÇÃO

– Este equipamento possui índice de proteção IPX3.
- Este equipamento é MONOFÁSICO e foi fabricado para operar apenas em corrente alternada **(~)**
– Antes de instalar o fritador elétrico, remova o óleo protetor da parte externa, lavando apenas com água e detergente neutro, evitando com isso a presença de metal fundido, chamas, gases inflamáveis ou tóxicos em quantidade perigosa - NUNCA LIGAR O EQUIPAMENTO SEM ESTE PROCEDIMENTO.
– Para evitar danos, verificar se a tensão indicada no equipamento é a mesma da tomada (**220 V**).
– A tomada e a fiação deverão ser adequadas ao tipo de serviço. Em caso de dúvidas, consulte a concessionária de energia elétrica da região.
– Nunca ligue, simultaneamente, mais de um equipamento elétrico em uma mesma tomada, e verifique se a mesma está com bom contato, a fim de evitar aquecimento excessivo da fiação.
– Desligue o equipamento da rede elétrica após o uso.
– Partes metálicas são condutoras de calor, portanto antes de iniciar qualquer manutenção.
verifique se o equipamento está completamente resfriado.

MODO DE USAR

- A principal característica deste moderno fritador, é fritar simultaneamente vários tipos de alimentos, sem que o gosto ou cheiro seja transmitido de um para outro. Desta forma, é possível obter frituras uniformemente douradas e sabores acentuados nos alimentos. Isto ocorre porque os resíduos que se desprendem dos alimentos durante as frituras, ficam alojados no fundo do tanque não retornando à superfície, diminuindo a fumaça e o cheiro do óleo queimado.
- Para operar o equipamento com segurança e eficiência, siga as instruções abaixo :
1 - Retire as cestas, o painel de controle destacável (Cabeçote) e a tela de proteção da cuba do fritador
2 – Verificar se os registros do óleo e da água que se encontram no fundo da cuba estão fechados
3 - Coloque 10 Litros de água na cuba até atingir a marca da água na parte traseira
(Nunca deixar a água ultrapassar este limite)
4 – Acrescentar 1kg de sal grosso e mexer
5 – Coloque 20 Litros de óleo até atingir a marca do óleo que se encontra na parte traseira da cuba
6 – Reposicione a tela de proteção (NUNCA LIGUE O FRITADOR SEM ESSA PROTEÇÃO)
7 – Reposicione o Cabeçote e as cestas na cuba do fritador
- Gire o botão do termostato para a direita até a temperatura desejada. A lâmpada piloto LARANJA acenderá, indicando que a resistência está em processo de aquecimento. Quando a lâmpada piloto LARANJA apagar, significa que o equipamento alcançou a temperatura indicada no termostato.
– Durante o uso do equipamento, o termostato ligará e desligará a resistência, mantendo a temperatura desejada. O termostato está dimensionado para atender a temperatura máxima de 210 °C , pois o óleo comestível entra em combustão espontânea a partir de 250 °C.
- Para evitar aumento na ebulição e transbordamento por formação de espuma e reduzir respingos, secar ao máximo os alimentos e introduzir as cestas lentamente no óleo. Caso a espuma suba, suspenda as cestas, aguarde a espuma baixar e recoloque as cestas no óleo.
- No caso de utilização de gordura vegetal hidrogenada, retire o Cabeçote, deposite-a na cuba até a marca máxima de óleo. Após, reposicione o Cabeçote e ligue em 50 °C ate a gordura derreter por completo. Somente após este processo gradue a temperatura desejada e opere o equipamento.
- Alimentos congelados devem ser agitados para que o excesso de gelo seja retirado . Alimentos empanados devem ser retirados o excesso de farinha.
- Após a fritura dos alimentos, retire a cesta do óleo, deixe escorrer o excesso e retire os alimentos.
- Com o auxilio de uma escumadeira, retire do óleo os resíduos de alimentos, evitando que estes se queimem, prejudicando a qualidade do óleo, diminuindo seu ponto de ebulição
- Após o uso desligar o termostato e desconectar o equipamento da rede elétrica.

ATENÇÃO !

- nunca utilizar o fritador com gordura ou óleo velhos ; ou abaixo do nível mínimo indicado na tabela de informações na folha 2 deste manual, evitando assim um risco de incêndio
– Estes equipamentos são destinados a aplicações comerciais, por exemplo, cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais, empresas comerciais, padarias, supermercados e afins e não para produção em massa continua de alimentos
– Este equipamento não se destina à utilização por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas; ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do mesmo, ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
– Crianças devem ser supervisionadas e proibidas de brincarem com este equipamento ou próximas do mesmo.
- Não use o equipamento se a fonte de alimentação, cordão de alimentação, plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Caso ocorram danos no cordão de alimentação, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, assistência técnica autorizada ou pessoa qualificada, afim de evitar riscos .
- Este equipamento possui um "protetor térmico não auto-religável "(termostato de segurança localizado na parte trazeira do Cabeçote), utilizado para evitar a elevação da temperatura acima de 220 °C. Caso o protetor atue, ou seja, desligue o equipamento, seguir os seguintes passos para religá-lo :
1. Desligar o equipamento da rede elétrica
2. Aguardar alguns minutos até que a temperatura do óleo abaixe para 150 °C
3. Retirar a capa protetora rosqueada no protetor e pressionar o pino reset
4. Caso o protetor atue com frequência, favor entrar em contato com o fabricante, assistência técnica ou agente autorizado para efetuar reparos e evitar riscos .
5. A fim de evitar um perigo devido a um rearmamento inadvertido do protetor térmico, o aparelho não pode ser alimentado através de um dispositivo ou interruptor externo, como do tipo minuteira, ou conectado a um circuito que é regularmente ligado e desligado por uma fonte de alimentação.

- Terminal de equipotencialidade: utilizado para minimizar as diferenças potenciais entre os componentes de instalações elétricas de energia e de sinal, prevenindo acidentes com pessoas e baixando a níveis aceitáveis os danos tanto nas instalações, quanto nos equipamentos conectados as mesmas.

IMPORTANTE : OS MODELOS FEQ/C – FEQ/G – FEQ/DC – FEQ/DG SERÃO FORNECIDOS SEM O PLUGUE E DEVERÃO SER LIGADOS DIRETAMENTE NA REDE ELÉTRICA EM UM CIRCUITO INDEPENDENTE, DE ACORDO COM AS REGRAS DE INSTALAÇÃO, POR MEIO DE UM DISJUNTOR, PARA QUE O APARELHO FIQUE TOTALMENTE DESENERGIZADO QUANDO DESLIGADO.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

Para sua segurança, desligar o equipamento da rede elétrica antes de iniciar a limpeza.
Após o resfriamento total do equipamento, proceder da seguinte forma:
1 - NÃO ULTILIZE ÁCIDOS, AMONÍACO, PRODUTOS CORROSIVOS OU DERIVADOS DE PETRÓLEO.
UTILIZE APENAS ÁGUA, DETERGENTE NEUTRO, ESPONJA E PANOS NO PROCESSO DE LIMPEZA.
2 - Não usar jato de água e não usar esponja metálica ou qualquer tipo de fibra para evitar danos no acabamento.
3 - Não lavar ou imergir em água o painel de controle destacável (Cabeçote).
4 - Coloque um recipiente embaixo do registro do óleo que se encontra no fundo da cuba à direta
5 - Abra o registro e retire o óleo (sugerimos que o óleo seja coado neste momento para maior durabilidade e conservação)
6 – Coloque outro recipiente embaixo do registro da água e retire toda água suja e impurezas
7 – Lave a cuba conforme itens 1 e 2 desta seção
8 - Certifique-se de que o equipamento esteja completamente seco para reutilização.
9 - A limpeza do equipamento deve ser feita diariamente antes de sua primeira utilização.
10 - Para garantir um bom desempenho, recomendamos uma revisão anual do equipamento.

TERMO DE GARANTIA

A **POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA**. garante que os equipamentos por ela fabricados estão livres de defeitos de material e de mão-de-obra. Nossa obrigação se limita no reparo ou substituição, a próprio critério, sem custo para o cliente, de peça (s) defeituosa (s) incluindo a mão-de-obra e matérias utilizadas para substituição da (s) mesma (s).
A garantia legal é valida por 03 meses a contar da data de emissão da primeira nota fiscal de venda para consumidor.
1 - Esta garantia não se aplica a manutenção normal do equipamento, incluído (mas não limitado) a limpeza e lubrificação.
2 - Esta garantia não se aplica quando comprovada armazenagem inadequada, operação ou instalação imprópria (incluindo oscilações de voltagem), uso indevido ou em desacordo com as orientações do Manual de Instruções ou utilização de peças inadequadas.
3 - Esta garantia não se aplica a qualquer peça, mão-de-obra ou material cujo serviço tenha sido executado em agente não autorizado FIRE.
4 - Qualquer serviço realizado por pessoal não autorizado cancela imediatamente a garantia.
5 - A garantia só será considerada desde que o equipamento seja remetido para a Fábrica ou Assistência Técnica Autorizada acompanhado Nota Fiscal de Venda, cabendo ao cliente todas as despesas relativas ao transporte.
A **POWER-FIRE INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA** se reserva o direito de alterar especificações e design deste equipamento ou qualquer documentação relacionada a ele a qualquer momento sem a necessidade de comunicação prévia e sem a obrigação de efetuar o mesmo nos equipamentos vendidos anteriormente.
Fica desde já eleito o Foro da comarca da Capital do Estado de São Paulo para emitir qualquer dúvida oriunda do cumprimento deste Termo de Garantia.

POWER-FIRE INDUSTRIA METALÚRGICA LTDA
Rua Thomaz Cyro Pozzi, 211 - Jaçanã - São Paulo - SP CEP: 02263-030
Telefone: (11) 2241-2626
Site:www.fireaescolhacerta.com.br
E-mail: power-fire@uol.com.br